Cucina tradizionale

Quaderni della nonna

Strudel, torte e sfoglie

60 ricette dolci e salate

Tariffa R.O.C. - Poste Italiane Spa - Sped. In Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. In L. 27.02.2004, n° 46), art. 1, comma 1, S/NA

Sommario Luglio

torte e sfoglie dolci & salate

Ricette dolci

Cannoncini alla crema 6
Ravioli dolci di crema 7
Mattonella di strudel limone e mele 8
Fagottini cuor di pere e cioccolato 9
Rotolo di panbrioche alle uvette 10
Scrigni ai lamponi 11
Strudel ai frutti di bosco 12
Strudel albicocche e crema 14
Strudel di albicocche e pistacchi 16
Strudel alla crema cotta 17
Strudel alla nutella 18
Strudel con fichi e crema 19
Strudel alla ricotta 20
Strudel alle ciliegie e amaretti 22
Strudel alle noci 24
Strudel di mele e albicicche secche 26
Ministrudel di pesche e amaretti 27
Strudel con uva bianca e noci 28
Strudel pere e cioccolato 30
Strudel banane, cioccolato e cannella 32
Treccina di strudel al gianduia 34
Nidi di sfoglia ananas e cocco 35
Millefoglie all'arancia 36
Tartellette alle pere 38

Tutto sullo strudel

A scuola di... 40

Sommario Luglio

torte e sfoglie dolci & salate

Ricette salate

Strudel di patate, wurstel e scamorza 46
Caramelle di pasta fillo con ricotta e radiccchio 47
Cormetti salati 48
Sfoglia di melanzana 49
Mezze penne in crosta ai tre formaggi 50
Pasticcio di verze, patate e miglio 52
Qiche di fiori di zucca 53
Piccole quiches 54
Pizzette 55
Quiche di pomodori 56
Quiche gorgonzola e pere 58
Torta montanara 59
Studel carciofi e praga 60
Quiche parigina 62
Rustico di pasta fillo con crescenza e zucchine 64
Strudel di pasta di pane con radicchio e cavolini 65
Tartellette con olive e feta 66
Tortini alle verdure 67
Torta al formaggio 68
Torta campagnola al prosciutto 70
Torta di carciofi, robiola e cotto 72
Torta di riso e carciofi 73
Torta rustica farcita 74
Torta di catalogna e riso 76
Tortini delicati di zucchine e gamberetti 77
Strudel speck, scamorza e fichi 78
Tortino di bietole al forno 80

Ricette dolci

CLASSICI, SFIZIOSI, ALLA FRUTTA, ALLE CREME,
CON LA MARMELLATA...
CE N'È PROPRIO PER TUTTI I GUSTI!
DIVERTITEVI A CREARE NUOVI ABBINAMENTI
E NEL FRATTEMPO PRENDETE SPUNTO
DALLE NOSTRE RICETTE!

Cannoncini alla crema

Ingredienti per 4 persone 1 rotolo di pasta sfoglia pronto, 1 tuorlo, Zucchero q.b.
Per la crema pasticcera 200 ml di latte, 50 ml di panna, 1 bacca di vaniglia, 3 uova, 70g di zucchero, 20g di amido di mais

Per la crema, ponete sul fuoco una casseruola con il latte e la panna quindi incidete la bacca di vaniglia, estraetene i semi raschiandola e aggiungeteli. Accendete il fuoco a fiamma bassa e quando il composto avrà sfiorato il bollore, spegnete e lasciate la vaniglia in infusione per almeno 5 minuti.
Prendete le uova, separate gli albumi dai tuorli; raccogliete questi ultimi un una ciotola capiente e aggiungete lo zucchero. Sbatteteli con uno sbattitore elettrico oppure una frusta a mano. Quando saranno spumosi, unite l'amido di mais setacciato e amalgamatelo al resto del composto. Togliete la bacca di vaniglia dal latte e unite il composto con le uova. Accendete nuovamente il fuoco a fiamma bassa e mescolate con una frusta per addensare il composto, quindi spegnetelo e versate il composto in una terrina; copritela con pellicola trasparente e fatela raffreddare a temperatura ambiente.
Stendete la sfoglia su un piano di lavoro, con un coltello ricavate delle strisce larghe due dita e lunghe circa 30 cm. Accendete il forno a 180°C
Avvolgete le strisce di pasta sui cannelli per cannoncini. Premete per fissare la pasta e spennellate ogni cannoncino con il tuorlo.
Disponete i cannoncini su una placca rivestita di carta forno, cospargeteli di zucchero e cuocete in forno per 20 minuti.
Fate raffreddare i cannoncini prima di sfilarli dai cannelli e farciteki con la crema, usando una siringa o una sac a poche.

Ravioli dolci di ceci

Ingredienti per 6 persone 8 castagne secche, 200g di farina integrale, 2 cucchiai di malto d'orzo, 20g di olio di semi, 200g di ceci cotti, 20g di miele, cannella in polvere, 20g di latte, sale.

Mettete a bollire le castagne in poca acqua appena salata, per mezz'ora a fiamma dolce, finchè saranno cotte.
Preparate la pasta: sulla spianatoia setacciate la farina e disponetela a fontana, quindi mettete al centro il malto, l'olio e un pizzico di sale. Impastate delicatamente con movimenti rotatori, bagnando le mani di tanto in tanto con dell'acqua fredda, fino a ottenere un panetto morbido ed elastico che farete riposare sul piano di lavoro coperto con un panno umido per 20 minuti.
Scolate le castagne e unitele ai ceci in un passaverdura, riducete in purea, che raccoglierete direttamente in una casseruola.
Aggiungete eventualmente un cucchiaio di latte, addolcite con il miele e profumate con un pizzico di cannella in polvere.
Cuocete per pochi minuti a fiamma bassissima, mescolando con un cucchiaio di legno, poi spegnete e lasciate intiepidire.

Accendete il forno a 180°C e foderate una placca con carta da forno.
Riprendete la pasta e con un matterello stendetela piuttosto sottile; con uno stampino rotondo dentellato del diametro di circa 8 centimetri ricavate 20 dischi.
Mettete al centro di ogni disco un cucchiaio di ripieno, poi ripiegate a metà e premete leggermente sui bordi per sigillare bene i ravioli.
Infornate per 20 minuti, togliete dal forno e lasciate raffreddare completamente prima di servirli.

Mattonella di strudel limone e mele

Ingredienti per 6 persone 2 rotoli di pasta sfoglia, 600g di limoni, 300g + 2 cucchiai di zucchero semolato, 2 mele golden, 1 noce di burro, zucchero semolato per spolverizzare.

Passate in un mixer i limoni ben lavati e affettati sottilmente. Versateli in una casseruola a bordi alti, coprite con 1 dito d'acqua e portate a bollore. Scolateli e riportateli a bollore per altre 3 volte per ridurre l'amaro della scorza. Dopo aver portato a bollore i limoni per la terza volta, unite 300 g di zucchero e fate cuocere a fiamma media per circa 20-25 minuti.

In una casseruola fate sciogliere il burro con 2 cucchiai di zucchero, versate le mele tagliate a dadini e fatele cuocere fino a ottenere una composta. Stendete un rotolo di pasta sfoglia, disponete a mucchietti ben distanziati la marmellata di limoni e copriteli con la composta di mele.

Tagliate a rete l'altro rotolo di pasta sfoglia utilizzando l'apposito attrezzo e sovrapponetelo al primo. Dividete la sfoglia in tanti rettangoli tagliandoli in corrispondenza dei mucchietti di ripieno. Sigillate i bordi con le dita inumidite e trasferite le mattonelle su una placca rivestita con carta da forno.

Cospargete con abbondante zucchero semolato e passate in forno a 180°C per 40 minuti. Servite le mattonelle tiepide o fredde.

Fagottini cuor di pere e cioccolato

Ingredienti per 4 persone 1 rettangolo di pasta sfoglia pronto, 1 pera kaiser, 1 cucchiaio di confettura di pere, 80g di zucchero, 50g di cioccolato fondente.

Sbucciate la pera, togliete i semini e tagliatela a dadini con un coltello. In un pentolino versate i dadini di pera con lo zucchero e fateli cuocere qualche minuto fino a quando lo zucchero si sarà sciolto e la pera si sarà ammorbidita.

Aggiungete per ultimo il cucchiaio di confettura, spegnete il fuoco e con un cucchiaio di legno mescolate bene. Grattuggiate a parte, il cioccolato con una grattuggia a fori grandi.

Tagliate con un coltello 4 o 6 quadrati di pasta sfoglia di 15 cm per lato e disponetevi sopra un paio di cucchiai del composto di pere e di cioccolato grattuggiato, badando di non aggiungere il liquido di cottura, altrimenti in cottura tenderà a fuoriuscire.

Richiudete i fagottini e incidete la superficie con dei taglietti obliqui con un coltello. Spargete sopra un po' di zucchero semolato e appoggiate i fagottini su una placca rivestita di carta forno. Infornate per 20 minuti in forno preriscaldato a 180°C.

Rotolo di panbrioche alle uvette

Ingredienti per 6 persone 150g di farina 00, 150g di farina manitoba,10g di zucchero, 70g di burro, 50g di zucchero, un cucchiaio di miele, 50 ml di latte, 2 uova, 1 tuorlo, 100g di uvette, marmellata di albicocche, scorza di mezzo limone, un pizzico di sale.

In una terrina mettete 60g di farina 00 con il latte e il lievito sbriciolato: mescolate bene fino ad ottenere una pastella e fate lievitare coperto da pellicola per 1 ora.
In un'altra terrina mettete un uovo e un tuorlo, le restanti farine, il burro a pezzetti, lo zucchero, la scorza del limone, il sale e il miele e lavorate fino ad avere una pasta briciolosa: aggiungete la pastella che avrete fatto riposare per 1 ora e lavorate energicamente su un piano infarinato per 10 minuti circa.
Fate riposare l'impasto per due ore, deve raddoppiare di volume. Trascorso il tempo stendetelo in un grande rettangolo dello spessore di mezzo centimetro: spalmatelo di generosa marmellata e cospargete con le uvette che avrete fatto rinvenire in acqua tiepida.
Arrotolate su se stesso e dategli una forma di ferro di cavallo: fate lievitare 40 minuti quindi spennellate con l'uovo avanzato e cuocete in forno caldo a 170°C per circa 35 minuti. Servite tiepido o freddo.

Scrigni ai lamponi

Ingredienti per 4 persone 200g di farina, 80g di burro, 1 uovo piccolo, essenza naturale di vaniglia, 50g di zucchero a velo, 250g di lamponi, 80g di cioccolato bianco, 3 cucchiai di zucchero semolato

In una terrina mettete il burro a temperatura ambiente a pezzetti insieme all'uovo, all'essenza di vaniglia e allo zucchero: lavoratelo a crema. Aggiungete in un solo colpo la farina quindi impastate velocemente formando un panetto che metterete a riposare in frigorifero.
Trascorsa un'oretta e mezza prendete l'impasto e stendetelo in una sfoglia sottile di 3 millimetri di spessore: foderatevi degli stampini da crostatina. Con i rebbi di una forchetta bucherellatene il fondo e sopra adagiatevi i lamponi intervallati da pezzetti di cioccolato bianco tritato.
Richiudete con un'altra sfoglia di frolla e sigillate i bordi. Spolverizzate la superficie con lo zucchero semolato e cuocete a 180°C per circa 20-25 minuti. Servite tiepidi.

Strudel ai frutti di bosco

Ingredienti per 6-8 persone. Per la pasta 250g di farina, 1 cucchiaio di zucchero, 1 uovo, 50g di burro ammorbidito, sale **Per il ripieno** 250g di marmellata ai frutti di bosco, 80g di mandorle a lamelle, latte, zucchero a velo

Disponete a fontana la farina setacciata con il sale e al centro trasferitevi gli altri ingredienti, aggiungendo 5 cucchiai di acqua tiepida. **Impastate e lavorate bene il tutto,** sbattendo la pasta su di un piano fino ad ottenere una consistenza liscia. **Formate una palla e copritela** con la pellicola, tenetela in un luogo tiepido per circa mezz'ora.

Riprendete la pasta e stendetela su un telo infarinato: dovete ottenere una sfoglia molto sottile. Per aiutarvi, dopo averla stesa inizialmente con il matterello, passate una mano infarinata sotto la sfoglia e allargatela con attenzione, senza romperla.

Spalmate lo strudel con la marmellata, lasciando libero uno spazio di 2 dita dai bordi.

Distribuitevi sopra le mandorle a lamelle, e chiudetelo sigillando bene i bordi. Adagiate lo strudel su una teglia rivestita con carta da forno, spennellatelo con poco latte e cuocetelo in forno già caldo a 200°C per 25 minuti. Lasciate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Strudel albicocche e crema

Ingredienti per 6-8 persone 1 confezione di sfoglia pronta, 300g di albicocche sciroppate, 250g di crema pasticciera (vedi pag6), 1 cucchiaio di zucchero, 5 biscotti secchi, 30 g di mandorle spellate, 1 cucchiaio di gin, 1 cucchiaio di scorza grattugiata di limone, 1 tuorlo, 2 cucchiai di burro fuso, zucchero a velo q.b., burro q.b.

Srotolate la sfoglia e spennellatela con il burro fuso. Tritate in un mixer i biscotti secchi e le mandorle insieme allo zucchero. Al termine, cospargete tutta la superficie della sfoglia con il trito di biscotti, facendo attenzione a lasciare dello spazio vuoto dai bordi.
Distribuite sopra il triro la crema pasticciera aromatizzata con il gin e la scorza di limone.
Sgocciolate bene le albicocche sciroppate e tagliatele a cubetti.
Distribuite i cubetti di albicocche sulla crema pasticcera, quindi arrotolate la sfoglia sul ripieno, formando un rotolo.
Chiudete lo strudel e spennellatelo con il tuorlo mescolato al burro fuso rimasto. Mettete il dolce su una teglia foderata con carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti. Prima di servire spolverizzate a piacere con zucchero a velo.

Strudel di albicocche e pistacchi

Ingredienti per 6 persone 1 rotolo di pasta strudel, 8 albicocche, 120g di pistacchi, 70g di mandorle, 60 g di biscotti, 50g di burro, 4 cucchiai di zucchero

Tagliate le albicocche a metà, privatele del nocciolo e riducetele in pezzetti grandi circa un centimetro e mettetele in una terrina con lo zucchero.

In un mixer tritate per qualche secondo i pistacchi e le mandorle in modo grossolano quindi aggiungete la frutta secca alle albicocche e mescolate.

Stendete la pasta strudel in una sfoglia sottile e spennellatela con metà del burro fuso, sbriciolatevi sopra i biscotti e versate la farcia.

Richiudete lo strudel, praticate dei tagli sulla superficie e spennellate con il burro rimasto. Decorate con qualche pistacchio e cuocete in forno a 180°C per circa 35 minuti.

Strudel alla crema cotta

Ingredienti per 6 persone 1 confezione di pasta sfoglia, 250g di crema pasticcera (vedi pag 6), 30g di mandorle spellate,1 cucchiaio di zucchero semolato, 5 biscotti secchi, 1 cucchiaio di gin, 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata, 1 tuorlo, 2 cucchiai di burro fuso, zucchero a velo per spolverizzare

Ponete le mandorle e i biscotti spezzettati in un recipiente graduato e tritateli con un mixer. Unite il gin, la scorza di limone, lo zucchero e azionate nuovamente il mixer per pochi secondi.
Preriscaldate il forno a 180°C.
Srotolate la sfoglia, dividetela in 6 rettangoli di circa 10 x 7 cm e spennellateli con un cucchiaio di burro fuso.
Distribuite il trito aromatizzato di mandorle e biscotti lasciando libero un bordo di 2 cm, versatevi sopra la crema pasticcera e livellate con una spatola.
Chiudete i rettangoli a rotolo e sigillate i bordi con le dita inumidite. Fate dei tagli orizzontali sulla superficie e spennellate gli strudel con il tuorlo mescolato al burro fuso rimasto. Trasferite i dolci su una placca rivestita con carta da forno e fate cuocere per 20 minuti.
Sfornate e fate intiepidire su una griglia d'acciaio. Prima di servire spolverizzate i dolci con poco zucchero a velo.

Strudel alla Nutella

Ingredienti per 6 persone 1 rotolo di pasta sfoglia, 100g di Nutella o crema alla nocciola, 1 tuorlo, 1 cucchiaio di latte, miele q.b.

Su una spianatoia leggermente infarinata tirate la pasta sfoglia allo spessore di 5 mm e ritagliate 4 rettangoli di circa 11 x 7 cm con una rotella liscia.
Spalmate la Nutella o la crema alla nocciola su ciascun rettangolo lasciando libero un bordo di circa 2 cm, ripiegate la pasta sulla Nutella, chiudetela e praticate dei piccoli tagli equidistanti tra loro sulla superficie dei 4 rotoli.
Trasferite i rotoli su una placca rivestita con carta da forno. In una ciotola sbattete leggermente con una forchetta il tuorlo con il latte.
Spennellate il composto ottenuto sulla superficie degli strudel.
Lasciate riposare gli strudel per 20 minuti in luogo caldo, quindi spennellateli nuovamente con il composto di tuorlo e latte.
Fate cuocere in forno già caldo a 180°C per 20 minuti e lasciate raffreddare completamente su una griglia d acciaio a temperatura ambiente. Prima di servire spennellateli con un velo di miele.

Strudel con fichi e crema

Ingredienti per 6 persone 250g di pasta sablè pronta, 400g di fichi, 50g di zucchero di canna, 20 g di pinoli, scorza di 1 limone, cannella in polvere q.b., burro per spennellare, farina q.b. **Per la crema** 50g di zucchero semolato, 100 ml di latte, 1 uovo, ½ cucchiaino di amido di mais, scorza di 1 limone

Per la crema, in una ciotola lavorate l'uovo con lo zucchero, l'amido di mais e la scorza grattugiata di mezzo limone. Trasferite il composto in una casseruola, aggiungete il latte versato a filo e cuocete a fiamma dolce, mescolando continuamente fino a quando la crema si sarà addensata.

Sbucciate i fichi e tagliateli a spicchi con un coltellino. Grattugiate la scorza del limone e mescolatela con lo zucchero e la cannella.

Tirate la pasta in un rettangolo sottile su un canovaccio infarinato e spennellatela col burro precedentemente fuso.

Spalmate al centro la crema, quindi distribuite i fichi, i pinoli e lo zucchero di canna, lasciando libero un bordo di circa 4 cm.

Arrotolate la pasta su se stessa aiutandovi con il canovaccio di cotone. e schiacciate, con le dita inumidite, i bordi leggermente per chiuderli. Spennellate la superficie con il burro rimasto e fate cuocere a 200°C per 30-35 minuti. Sfornate e fate intiepidire su una griglia d'acciaio, quindi servite.

Strudel alla ricotta

Ingredienti per 6-8 persone. Per la pasta 250g di farina, 1 cucchiaio di zucchero, 1 uovo, sale **Per il ripieno** 500g di ricotta, 120g di zucchero, 2 uova, mezzo limone (scorza e succo), 1 cucchiaio di fecola di patate, 40g di uvetta, 2 cl di rum, latte q.b., zucchero a velo q.b.

Sul piano di lavoro distribuite la farina a fontana, unite un pizzico di sale, tutti gli altri ingredienti e impastate diluendo con 5 cucchiai di acqua. Lavorate bene il tutto, sbattendo la pasta sul piano fino a ottenere una pasta dalla consistenza liscia.

Formate una palla e copritela con una casseruola riscaldata, per circa mezz'ora.

Stendete la pasta su un telo infarinato fino a ottenere una sfoglia molto sottile; se necessario allargatela passando le mani sotto la sfoglia facendo attenzione però a non romperla.

Sgocciolate bene la ricotta e passatela al setaccio; ammollate l'uvetta nel rum e strizzatela. In una terrina mescolate la ricotta agli altri ingredienti amalgamando il tutto e stendete il composto in modo uniforme sulla pasta, lasciando liberi i bordi.

Arrotolate la pasta su se stessa, chiudento bene i bordi., aiutandovi con le dita leggermente inumidite Adagiate lo strudel spennellato con il latte su una placca da forno imburrata e cuocetelo a 200°C per 40 minuti. Servitelo tiepido e cosparso con abbondante zucchero a velo.

Strudel alle ciliegie e amaretti

Ingredienti per 6-8 persone. Per la pasta 150g farina 00, 150g burro, latte, zucchero a velo, sale **Per il ripieno** 300g marmellata alle ciliegie, 8 amaretti sbriciolati grossolanamente

Impastate la farina con un pizzico di sale e 80 ml di acqua molto fredda, fino ad ottenere un composto sodo. Avvolgetelo in un tovagliolo e riponetelo in frigo a riposare per circa 30 minuti.

Con le dita bagnate lavorate il burro fino a renderlo morbido. Stendete la pasta su un piano infarinato e adagiatevi al centro il burro. Ripiegatevi sopra la pasta, passate il matterello e ponete in frigo per 5 minuti.

Stendete sul piano infarinato la pasta in un rettangolo di 1 cm di spessore, ripiegate i bordi verso il centro: dovete ottenere un quadrato. Stendetela nuovamente a rettangolo cambiando verso, ripiegatela in 3 e fate riposare 15 minuti in frigo. Ripetete queste operazioni altre 3 volte, riposo in frigo compreso.

Stendete infine la pasta in un rettangolo, spalmatevi bene la marmellata lasciando libero 1 dito intorno.

Distribuitevi sopra gli amaretti sbriciolati e chiudete il dolce, sigillando bene le estremità.

Spennellatelo con poco latte e cuocetelo in forno già caldo a 200°C per circa 25 minuti. Lasciate raffreddare bene e servitelo cosparso di zucchero a velo.

Strudel alle noci

Ingredienti per 6 persone. Per la pasta 250g di farina, 1 cucchiaio di zucchero, 1 uovo, 50g di burro ammorbidito **Per il ripieno** 400g di gherigli di noce, 125g di miele, 1 bustina di zucchero vanigliato, 3 albumi, 50g di burro per spennellare, zucchero a velo

Disponete a fontana la farina setacciata con il sale e al centro mettete gli altri ingredienti, aggiungendo 5 cucchiai di acqua tiepida.

Impastate la pasta su di un piano, fino ad ottenere una consistenza liscia. Formate una palla e copritela con una casseruola riscaldata, lasciate riposare per circa mezz'ora.

Riprendete la pasta e adagiatela su un telo infarinato: lavoratela con il mattarello fino a ottenere una sfoglia molto sottile e omogenea.

Fate sciogliere in una piccola casseruola il miele e aggiungetevi i gherigli dopo averli tritati grossolanamente con un mixer.

Con la frusta elettrica montate gli albumi a neve molto densa e incorporateli con delicatezza al composto di miele e noci.

Distribuite il composto sulla pasta, lasciando dai bordi uno spazio vuoto di circa 5-10 cm. Arrotolate lo strudel e chiudetelo schiacciando leggermente i bordi con le dita inumidite spennellatelo di burro fuso e infornatelo a 180°C per circa mezz'ora. Servitelo spolverizzato di zucchero a velo.

Strudel di mele e albicocche secche

Ingredienti per 6 persone 1 rotolo di pasta sfoglia, 1 mela renetta, 20g di pangrattato, 30g di marmellata di albicocche, 40g di albicocche secche, 20g di pinoli, scorza di mezzo limone, 2 cucchiai di zucchero semolato, zucchero a velo q.b.

Stendete il rotolo di pasta sfoglia pronta e ritagliate un grosso rettangolo. Mettete a bagno le albicocche in acqua calda per farle riprendere, almeno 20 minuti.

In un padellino antiaderente fate tostare il pangrattato e, appena pronto, spargetelo uniformemete sulla pasta sfoglia., quindi spalmatevi sopra anche qualche cucchiaio di marmellata di albicocche.

Sbucciate la mela, tagliatela a fettine sottili e sovrapponetele sullo strudel. Completate con la scorza di limone, le albicocche tagliate a pezzetti, lo zucchero semolato e i pinoli. Chiudete lo strudel facendo aderire bene i bordi e cuocete in forno a 200°C per circa 20 minuti. Fatelo affreddare e prima di servirlo spolverizzatelo con abbondantezucchero a velo.

Mini strudel di pesche e amaretti

Ingredienti per 3 persone 1 rotolo di pasta strudel, 2 pesche (o 4 pesche sciroppate), 100g di biscotti secchi, 8 amaretti, 80g di cioccolato fondente, 4 cucchiai di zucchero, 40g di burro, un bicchierino di marsala, granella di mandorle q.b.

Stendete la pasta strudel in una sfoglia sottile e ricavate dei rettangoli.

Tagliate le pesche a cubetti e tenetele da parte. In un mixer frullate il cioccolato fondente prcedentemente spezzato, i biscotti, gli amaretti e lo zucchero: mettete il composto in una ciotola e aggiungete il marsala e, infine, le pesche a cubetti.

Spennellate ogni rettangolo con del burro fuso e sopra mettete generosa farcia: richiudete piegando su se stessa la pasta e praticate dei tagli per far sfiatare durante la cottura.

Spennellate con ulteriore burro, decorate con granella di mandorle e cuocete a 180°C per 25 minuti circa. Servite tiepido.

Strudel con uva bianca e noci

Ingredienti per 6 persone. Per la pasta 250g di farina "00", 50g di zucchero semolato, 70g di burro, 5 cucchiai di Latte, 1 uovo, sale **Per il ripieno** 800g di uva bianca, 100g di noci tritate, 100g di zucchero Semolato, 70g di burro, 1 cucchiaino di cannella in polvere

Setacciate la farina in una ciotola, unitevi lo zucchero, 50g di burro ammorbidito, l'uovo e un pizzico di sale.

Lavorate bene gli ingredienti aggiungendo poco alla volta il latte fino ad ottenere una pasta liscia. e compatta.

Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

Lavate gli acini d'uva, tagliateli a metà, snocciolateli e poneteli in una ciotola, quindi aggiungete lo zucchero e la cannella e lasciate riposare.

Scaldate il burro in una casseruola e fatevi rosolare le noci. Tirate la pasta in un rettangolo sottile, tenendo da parte qualche ritaaglio di pasta e distribuitevi al centro il composto di uva e le noci, lasciando liberi 2 cm di bordo.

Ripiegate i bordi sul ripieno, quindi formate una griglia con i ritagli di pasta tagliati a strisce.

Trasferite il dolce su una placca rivestita di carta da forno, spennellate con il burro fuso rimasto e fate cuocere a 180°C per 50 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire su una griglia d'acciaio prima di servire.

Strudel pere e cioccolato

Ingredienti per 6-8 persone. Per la pasta 160g farina 00, 50g burro morbido a pezzetti, 30g zucchero, 10g cacao amaro, 1 uovo, 2 cucchiai di acqua, un pizzico di sale
Per il ripieno 3 pere mature, 100g cioccolato fondente, 60g di mandorle pelate, 3 cucchiai di zucchero (meglio se di canna), una noce di burro, 1 bicchierino di rhum o altro liquore, uno o due cucchiai di pan grattato

Per la pasta, lavorate a mano tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto elastico e morbido. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 30-40 minuti.

Preparate il ripieno. Tritate separatamente le mandorle e il cioccolato; sbucciate le pere e tagliatele a pezzetti. Trasferite i pezzetti di pera in una padella con il burro, il pangrattato, lo zucchero e le mandorle e rosolate finchè il liquido delle pere sarà evaporato, aggiungete iquindi il bicchierino di liquore e fate sfumare.

Togliete dal fuoco e versate il composto in una terrina, aggiungete il cioccolato tritato e mescolate bene con un cucchiaio di legno.

Stendete la pasta con il matterello su un piano infarinato: dovete realizzare una sfoglia rettangolare e molto sottile. Adagiatevi sopra il composto, lasciando dello spazio libero dai bordi.

Chiudete lo strudel un lembo alla volta e spennellate la superficie con dell'acqua, poi cospargetelo con lo zucchero di canna. Riscaldate il fono a 180°C e cuocete lo strudel in per circa 25 minuti.

Lasciate intiepidire prima di servire il dolce cosparso di zucchero a velo.

Strudel banane, cioccolato e cannella

Ingredienti per 6-8 persone. Per la pasta 250g di farina, 1 cucchiaio di zucchero, 1 uovo, 50g di burro ammorbidito, sale **Per il ripieno** 4 banane medio piccole, cioccolato fondente 50g, cannella q.b., succo di limone q.b., latte q.b.

Disponete a fontana la farina setacciata con il sale e al centro mettete gli altri ingredienti, aggiungendo 5 cucchiai di acqua tiepida. Impastate e lavorate bene il tutto su di un piano fino ad ottenere una consistenza liscia.
Formate una palla e copritela con la pellicola, tenetela in un luogo tiepido per circa mezz'ora.
Riprendete la pasta, trasferitela su un telo infarinato e tiratela con il matterello: dovete ottenere una sfoglia molto sottile, quasi trasparente.
Per aiutarvi, passate una mano infarinata sotto la sfoglia e allargatela con attenzione, senza romperla.
Sbucciate le banane, tagliatele a fettine e bagnatele con il succo di limone; grattugiate il cioccolato.
Disponete sulla pasta le fettine di banana e il cioccolato grattugiato, e spolverizzate di cannella.
Abbiate cura di lasciare dai bordi uno spazio vuoto di 10 cm circa. Arrotolate lo strudel e spennellatelo di latte, infornate a 180°C per circa mezz'ora.

Treccine di strudel al gianduia

Ingredienti per 6 persone. 1 confezione di pasta sfoglia rettangolare, 30 g di nocciole pelate, crema alla nocciola, 1 tuorlo, 5 cucchiai di latte per spennellare, zucchero semolato

Tritate grossolanamente le nocciole e tenete da parte. In una ciotola sbattete un tuorlo con un cucchiaio di latte
Su una spianatoia stendete la pasta sfoglia a 2-3 mm di spessore e ritagliate dei rettangoli circa 15x10 cm.
Ritagliate 4 strisciolime sui lati corti del rettangolo, lasciando intatta la parte centrale. Mettete al centro tre cucchiai di crema alla nocciola e aggiungete le nocciole.
Spennellate i lati del rettangolo di sfoglia con il tuorlo sbattuto con il latte e iniziate a intrecciare.
Chiudete su se stessi i bordi superiore e inferiore, poi iniziando dal lato sinistro portate una strisciolina verso il centro, spennellate e coprite con la strisciolina di destra.
Spennellate di nuovo e continuate così fino ad arrivare alla fine delle strisce. Una volta che avrete finito di creare la treccia, chiudete la sfoglia, spennellatela d'uovo e latte, cospargetela con zucchero semolato.
Ripetete con gli altri rettangoli la stessa operazione.
Ponete le trecce di sfoglia su una placca ricoperta con carta da forno. Cuocete in forno a 180°C per 20-25 minuti, fin quando la superficie delle treccine risulterà bella dorata. A fine cottura aprite il forno e fate raffreddare per 5 minuti. Togliete le treccine dalla placca aiutandovi con una spatola se necessario e mettetele a raffreddare su una griglia d'acciaio.

Nidi di sfoglia ananas e cocco

Ingredienti per 4 persone 1 rotolo di pasta sfoglia, 100g di ananas fresco, 50g di lamelle di cocco, marmellata di albicocche a piacere, 1 noce di burro, 2 cucchiai di zucchero di canna, 1 bicchierino di rhum

Tagliate l'ananas a cubetti pulendolo dalla buccia e spadellatelo per 5 minuti con una noce di burro e lo zucchero di canna a fuoco vivace. Quando sarà caramellato fate sfumare con un bicchierino di rhum.
Aprite il cocco aiutandovi con un martello su un piano di lavoro robusto ed estraete la polpa: tagliatela a lamelle molto sottili.
Stendete la pasta sfoglia e adagiatevi sopra prima le fettine di cocco leggermente sovrapposte, poi l'ananas caramellato e ultimate con qualche cucchiaino di marmellata a piacere.
Chiudete a libro lo strudel sigillando bene i bordi e spolverate la superficie con lo zucchero di canna.
Cuocete lo strudel in forno a 220°C per circa 15 - 20 minuti

Millefoglie all'arancia

Ingredienti per 4 persone 300g di pasta sfoglia **Per la crema** 30g di farina "00", 50 g di zucchero semolato, 500 ml di latte, 50g di burro, 2 tuorli, 1 bustina di vanillina, scorza di 2 arance, succo di 1 arancia **Per guarnire** 100g di zucchero semolato, 10g di zucchero a velo, 1 arancia piccola

Stendete la pasta su una spianatoia infarinata e ricavatene 3 rettangoli di circa 25 x 10 cm; ponete su una placca da forno spennellata d'acqua, bucherellate la superficie con una forchetta e cuocete in forno a 220°C per 5 min.

Preparate la crema, portando ad

ebollizione, in un tegame, il latte con la scorza di un'arancia. In una ciotola lavorate con una frusta i tuorli con lo zucchero e unitevi la farina setacciata, la vanillina e il latte, aromatizzato.

Versate in un tegame e portate ad ebollizione, continuando a mescolare; cuocete la crema per 7-8 min. Togliete dal fuoco, fate raffreddare, incorporatevi il succo, la scorza tritata di un'arancia e il burro ammorbidito a temperatura ambiente.

Distribuite su un rettangolo di pasta un poco di crema, adagiatevi sopra un altro rettangolo e continuate, terminando con la pasta.

Per guarnire lavate, asciugate e tagliate a spicchi l'arancia piccola e caramellatela a fuoco dolce, in un tegame, con lo zucchero. Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Tartellette alle pere

Ingredienti per 4 persone. 250g di pasta sfoglia, 4 pere, 25g di zucchero grezzo di canna, 25g di burro 10g di zenzero, farina q.b., cannella in polvere q.b.

Tendete bene la pasta su una spianatoia infarinata in modo che risluti sottile e ricavatene con il coppapasta dei dischi. Disponeteli su una teglia ricoperta con carta da forno e lasciateli riposare per circa 30 minuti.

In una ciotola montate la crema con un cucchiaio lo zucchero e il burro ammorbidito a temperatura ambiente, unitevi lo zenzero grattugiato finemente e amalgamate bene.

Punzecchiate i dischi di sfoglia con una forchetta e versate un po' del composto su ognuno di essi. Su un tagliere sbucciate le pere, eliminate il torsolo e i semi e tagliatele a metà.

Praticate dei tagli, nel senso della lunghezza, lasciandole unite alla base e apritele delicatamente a ventaglio.

Disponete le pere sui dischi di pasta sfoglia, praticate delle scanalature tutt'intorno ai bordi e spennellate ogni pera con del burro fuso.

Fate cuocere le tartellette in forno già caldo a 200°C per circa 20 minuti, fino a quando la sfoglia risulterà dorata. Disponetele nei piatti, cospargetele di cannella in polvere e servitele tiepide.

A scuola di... STRUDEL!

Quando si parla di strudel il primo che ci viene in mente è quello classico alle mele. La parola "strudel" deriva dal tedesco, e vuol dire "vortice". Nato nell'impero bizantino come variante del dolce "baklava" poi attraverso le conquiste turche arrivò in Europa e si diffuse dalla metà del XIX secolo dall'Impero Austro-Ungarico in tutto il mondo. La sua versione base prevede l'utilizzo di mele, cannella, uvetta e pinoli avvolti in un guscio di pasta sottilissima cotta in forno. Ma di varianti e versioni ce ne sono davvero moltissime, sia dolci che salate. La pasta dello strudel è fatta con pochi e semplici ingredienti ma volendo sbizzarrirvi con la fantasia potrete davvero utilizzare molte gustose alternative: pasta frolla, pasta sfoglia, pasta brisée, pasta di pane, pasta phillo, pasta brick.

La pasta brisèe

Facilissima da fare e molto veloce.

INGREDIENTI: 200g di farina, 90g di burro, un uovo, 20 ml di latte, sale.

Mettete in un robot da cucina la farina con il burro a pezzetti e il sale. Azionate e mixate qualche secondo fino quando il burro si sbriciola. Quindi aggiungete l'uovo e il latte e azionate nuovamente fino a che la pasta formerà una palla e si staccherà dalle pareti del robot. Avvolgetela in pellicola alimentare e fate riposare in frigo per un'ora prima di utilizzarla. Si conserva un paio di giorni in frigo.

Pasta frolla

La pasta frolla è un impasto a base di farina, burro, zucchero e uova in dosi che si dimezzano tra loro. Per 500g di farina ci vogliono 250g di burro, la metà in zucchero (125g) e un uovo (circa 60g). Questo è l'impasto base, ma ci sono infinite varianti sia per dosi che per ingredienti. Prepararla è facile.

INGREDIENTI: 300g di farina, 150g di burro, 80g di zucchero, 1 uovo piccolo, un pizzico di sale, la scorza di limone o essenza naturale di vaniglia.

In una terrina mettete l'uovo, lo zucchero e il burro a temperatura ambiente a pezzetti: amalgamate bene ottenendo una crema (con le mani oppure con un robot da cucina). A questo punto aggiungete in un solo colpo la farina, il limone (o vaniglia) e il sale e mescolate velocemente utilizzando la punta delle dita e formate un impasto bricioloso. L'importante è non lavorare troppo la pasta altrimenti diventerà tenace e non friabile. Avvolgete in pellicola alimentare l'impasto e fate riposare in frigo per un'ora: il glutine contenuto all'interno della pasta deve riposare e distendersi. Riprendete il panetto e stendetelo con il mattarello: eccolo pronto all'uso.

Ne esistono molte varianti: potete sostituire una parte della farina con farina di mandorle oppure farina di nocciole. Se volete fare dei frollini tipo pasticceria usate: 200g di farina 00, 100g di farina di mandorle, 150g di burro, 80g di zucchero a velo, 1 uovo. Con questo impasto otterrete una frolla impalpabile ottima per essere riempita da crema pasticcera e frutta fresca! Mentre se preferite un gusto più rustico sostituite lo zucchero semolato con zucchero di canna!

La pasta strudel

Fare la pasta strudel non è complicato, tutt'altro, solo richiederà pazienza nel tirarla sottilissima.

INGREDIENTI: 250g di farina, 60g di burro a temperatura ambiente, un uovo, un cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di sale, 6 o 7 cucchiai di acqua tiepida.

In una terrina mescolate la farina con il burro a pezzetti, lo zucchero, il sale, un uovo e 6 o 7 cucchiai di acqua tiepida: mescolate energicamente fino ad ottenere un impasto consistente, quindi lavoratelo su un piano infarinato per qualche minuto. Prendete la pasta e fatela riposare a temperatura ambiente sotto una ciotola ribaltata oppure avvolta da pellicola alimentare. Trascorso il tempo necessario con un mattarello cominciate a stenderla più sottile che potete su un piano infarinato lavorandola da tutti i lati. La pasta è quindi pronta per essere farcita: spennellatela con generoso burro sciolto quindi adagiatevi la farcia prescelta. Arrotolatela su se stessa, chiudete bene sigillando le estremità e prima di metterla in forno spennellatela nuovamente con ulteriore burro sciolto.

Per renderla ancora più gustosa potete aggiungere sopra: semi di papavero, sesamo, semi di zucca, semi di girasole, granella di nocciole, granella di pistacchi, granella di mandorle, formaggio a pezzetti, pepe, origano, timo, rosmarino, salvia, zucchero, zucchero di canna, cannella, ecc. Ricordate che se avete una farcia "bagnata" è buona regolare mettere sulla pasta qualcosa che in cottura possa "asciugare" l'umidità in eccesso: pangrattato, biscotti sbriciolati, fette biscottate frantumate... Questo vi consentirà di ottenere uno strudel fragrante.

Pasta sfoglia

La pasta sfoglia è una pasta molto versatile, adatta sia per fare strudel dolci che strudel salati. Farla in casa non è molto difficile però richiede tempo e attenzione.

Ingredienti:
250g di farina (125g di farina 00 e 125g di farina manitoba), 250g di burro, un pizzico di sale, acqua q.b.

• Fate un panetto con tutta la farina, un pizzico di sale e acqua quanto basta per ottenere una pasta morbida ma non troppo: deve avere la stessa consistenza del burro lasciato a temperatura ambiente per 20 minuti.

• Fate riposare l'impasto per 20 minuti poi stendetelo in un quadrato e nel centro posizionatevi il burro (che avrete tirato fuori dal frigo mezz'oretta prima) come da indicazione fotografica *fig. 1*.

• Ripiegate gli angoli al centro in modo da racchiudere il panetto di burro all'interno della pasta *fig. 2* quindi con il mattarello stendetela in un rettangolo grosso.

• A questo punto iniziate a fare i giri: ripiegate il terzo di pasta inferiore sul terzo centrale *fig. 3* e il terzo di pasta superiore sopra gli altri due in modo da avere un rettangolo orizzontale.

• Fategli fare un giro di 90° *fig. 4* in senso antiorario e ripetete l'operazione stendendo la pasta in un rettangolo grande verticale e piegando il terzo inferiore della pasta su quello centrale e il terzo superiore su questi due. Avvolgete in frigorifero e fate riposare mezz'ora.

• Riprendete l'impasto e, con l'apertura del "libro" sulla destra *fig. 5*, ripetete i giri come da fig. 3 e 4 *fig. 6*.

• Mettete di nuovo in frigo per altri 20 minuti e ripetete i giri altre 4 volte rispettando i tempi di riposo. Stendete infine in una sfoglia di 3 millimetri circa e utilizzate a piacere. Non reimpastate mai l'impasto!

fig. 2

fig. 3

fig. 1

fig. 4

fig. 5

fig. 6

Qualche idea in più... dolce!

Se gli strudel sono stuzzicanti salati, sono altrettanto deliziosi in versione dolce.

Frutti di bosco: per strudel dal guscio consistente, quindi meglio la pasta strudel o la pasta frolla. Si possono usare così come sono, magari con del cioccolato bianco o cioccolato fondente, oppure "caramellati" in padella con burro e zucchero. Da provare anche con la ricotta o il mascarpone.

Frutta secca: per gli strudel dolci o anche salati. Mandorle, nocciole, noci, pistacchi, uvetta, albicocche disidratate, fichi, prugne secche e datteri insieme a mele, pere e molta altra frutta. Oppure per decorare la superficie dei vostri strudel riducendola in granella o a lamelle. Squisita anche con formaggi, carne e verdure.

Pere: la loro coppia perfetta è il cioccolato, che sia al latte o fondente, ma anche la ricotta o il mascarpone, arricchite con noci e miele sono un must da provare. Una nota di merito va anche alle pere utilizzate per gli strudel salati: con formaggi stagionati, molto saporiti o con la pancetta sono davvero un'esplosione di gusto.

Ananas e banane: dal sapore molto particolare, possono essere utilizzate in accostamento al cioccolato fondente. L'ananas può essere caramellato con burro e zucchero.

Agrumi: gli agrumi non sono indicati per i ripieni ma possono diventare delle composte che si sposano con mele, pere, biscotti sbriciolati e frutta secca.

HAI PERSO UN NUMERO DI TORTE DELLA NONNA?
NON PREOCCUPARTI PUOI ACQUISTARE GLI ARRETRATI!

COD. **CUTR51**

COD. **CUTR52**

COD. **CUTR53**

COD. **CUTR54**

COD. **CUTR55**

COD. **CUTR56**

Se leggi **CUCINA TRADIZIONALE**, ti possono piacere anche...

COD. EAVE02
4,50€

EatVeg
Le migliori ricette di primi piatti vegani
Pasta Risotti Lasagne Gnocchi

COD. PIJO08
5,90€

Completa la tua collezione ordinando gli arretrati **a soli 3,90€ cad.**

su www.sprea.it/cucinatradizionale oppure utilizzando il modulo qui sotto

---

SCEGLI L'ARRETRATO CHE VUOI ORDINARE

SE VUOI ORDINARE VIA POSTA O VIA FAX, COMPILA QUESTO COUPON

Ritaglia o fotocopia il coupon, invialo in busta chiusa a: **Sprea Spa** Via Torino, 51 20063 Cernusco s/n (MI), insieme a una copia della ricevuta di versamento o a un assegno. Oppure via fax al numero 02.56561221. Per ordinare in tempo reale i manuali collegati al nostro sito **www.vsprea.it/cucinatradizionale**. Per ulteriori informazioni puoi scrivere a **store@sprea.it** oppure telefonare allo 02/87168197 dal Lunedì al Venerdì dalle 9.00 alle13.00 e dalle 14.00 alle 18.00.

INSERISCI I CODICI E MESI DI RIFERIMENTO delle pubblicazioni che desideri ricevere:

	€
	€
	€
	€
Totale Ordine	€

SCELGO IL SEGUENTE METODO DI SPEDIZIONE:
Indica con una ✗ la forma di spedizione desiderata

	Per **una rivista** spedizione tramite **posta tradizionale** al costo aggiuntivo di	€	3,90
	Per **due o più riviste** spedizione tramite **Corriere Espresso** al costo aggiuntivo di	€	7,00

TOTALE COMPLESSIVO	€

Data |_|_|_|_|_|_| Firma del titolare____________________

Informativa e Consenso in materia di trattamento dei dati personali - (Codice Privacy d.lgs. 196/03) Sprea Spa Socio unico Sprea Holding Spa con sede in via Torino 51 – 20063 Cernusco s/ Naviglio (MI) è il Titolare del trattamento dei dati personali che vengono raccolti, trattati e conservati ex d.lgs. 196/03. Gli stessi potranno essere comunicati e/o trattati da Società esterne Incaricate. Ai sensi degli artt. 7 e ss. si potrà richiedere la modifica, la correzione e/o la cancellazione dei dati, ovvero l'esercizio di tutti i diritti previsti per Legge. La sottoscrizione del presente modulo deve intendersi quale presa visione, nel colophon della rivista, dell'Informativa completa ex art. 13 d.lgs. 196/03, nonché consenso espresso al trattamento ex art. 23 d.lgs. 196/03 in favore dell'Azienda.

NOME

COGNOME

VIA

N° **C.A.P.** **PROV.**

CITTÀ

TEL.

E-MAIL --

SCELGO IL SEGUENTE METODO DI PAGAMENTO (Indica con una ✗ quello prescelto)

☐ Versamento su **CCP 56565716** intestato a **CIGRA srl - VIA RAIMONDO FRANCHETTI 2 -20124 MILANO**
(Allegare ricevuta nella busta o al fax)

☐ Bonifico intestato a **CIGRA srl** sul conto **IBAN IT14 S076 0101 6000 0005 6565 716**

☐ **Carta di Credito** N.
(Per favore riportare il numero della Carta indicandone tutte le cifre)

Scad.   CVV
(Codice di tre cifre che appare sul retro della carta di credito)

Nome e Cognome del Titolare della carta (può essere diverso dall'abbonato)

☐

☐

☐

☐

☐

☐

Ricette salate

Combinate tra loro tutti gli ingredienti
che la vostra fantasia vi suggerisce
darete vita a splendide ricette
e piatti davvero unici di strudel e torte salate!

Strudel di patate, wurstel e scamorza

Ingredienti per 6-8 persone 1 rotolo di pasta sfoglia, 3 patate medie, 200g di scamorza affumicata, 1 confezione di wurstel, 30g di parmigiano, 1 uovo + 1 tuorlo, sale q.b., pepe q.b., acqua q.b., semi di sesamo q.b.

Lessate le patate in abbondante acqua salata, pelate e tagliatele a cubetti di dimensioni omogenee. Tagliate i wurstel a pezzetti, uniteli alle patate e amalgamate.
Aggiungete la scamorza affumicata tagliata a dadini, il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe, l'uovo e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo in modo che le patate siano quasi sfatte.

Adagiate la pasta su una teglia rivestita con un foglio di carta da forno, eliminate la sfoglia in eccesso e tenetela da parte.
Riempite con la farcia di patate e würstel, arrotolate la pasta sfoglia e sigillatela. Decorate la superficie dello strudel con la sfoglia tenuta da parte tagliata a striscioline con una rotella, spennellate la superficie con un tuorlo sbattuto con poca acqua e cospargetela con i semi di sesamo.
Cuocete lo strudel in forno caldo a 180°C per 30 minuti circa o fino a quando non assumerà un colorito dorato.

Caramelle di pasta fillo con ricotta e radicchio

Ingredienti per 2 persone alcuni fogli di pasta fillo, 200g di ricotta, 1 piccolo cespo di radicchio, grana grattugiato q.b. 1 noce di burro, mandorle a scaglie, sale e pepe

Tagliate a listarelle il radicchio e fate appassire per qualche minuto in una padella con una noce di burro. Regolate di sale e pepe e lasciate raffreddare.
Una volta raffreddato il radicchio, aggiungete la ricotta e un poco di grana grattugiato e mescolate bene.
Prendete 1 foglio di pasta fillo e ricavatene 4 rettangoli. All'interno di ognuno, nella parte bassa, mettete un poco dell'impasto.
Quindi arrotolate e chiudete i bordi come se fosse una caramella.
Trasferite le caramelle in una teglia imburrata. Spennellatele con del burro, cospargete con un poco di grana grattugiato e con le mandorle a scaglie.
Infornate per 10-15 minuti a 180°C. Controllatele durante la cottura per evitare che si secchino troppo.

Cornetti salati

Ingredienti per 4 persone mezza dose di pasta sfoglia, 150g di pecorino semi stagionato, 150g di pancetta coppata, 1 uovo, un goccio di latte

Stendete la pasta sfoglia in uno spessore di 3-5 millimetri. Tagliate dei triangoli isosceli piuttosto allungati: più saranno lunghi, più otterrete dei cornetti con parecchi giri di pasta e belli da vedere.
Sulla base adagiate una fetta di pancetta coppata e dei dadini di pecorino tagliati piccoli.

Formate i cornetti arrotolando dalla base verso la punta e facendo attenzione a non far fuoriuscire troppo ripieno in questa operazione.
Sgusciate l'uovo, stemperatelo con del latte e spennellate i salatini. Cuocete in forno caldo a 200°C per circa 15 minuti, fino a perfetta doratura.

Sfoglia di melanzana

Ingredienti per 4 persone 2 confezioni di pasta sfoglia pronta, farina q.b. **Per la farcia** 2 melanzane di grandezza media, 75 ml di panna doppio burro, ½ bicchiere di vino bianco, 1 uovo, 3 cucchiai d'olio extravergine di oliva, 60g di coriandolo fresco tritato, 2 cucchiai di semi di coriandolo tritati, 2 scalogni, pepe in grani, sale della Camargue

Portate a temperatura ambiente la pasta sfoglia pronta.
Su una spianatoia, infarinata, tirate la pasta con un mattarello fino ad ottenere due dischi dello spessore di 2 mm, ponete un disco sul fondo di uno stampo tondo precedentemente rivestito con carta da forno.
Mettete le melanzane intere in una teglia ricoperta con carta da forno e cuocete in forno per 45 minuti, finchè saranno diventate tenere e ben abbrustolite.
Scaldate l'olio in una padella di media grandezza, soffriggete a fuoco lento per 5 minuti gli scalogni tritati finemente con i semi di coriandolo, finchè risulteranno teneri e dorati.
Aggiungete una spruzzata di vino, e proseguite la cottura a fuoco vivo per 10 min.
Togliete le melanzane dal forno, tagliatele a metà, scavate la polpa e tagliatela a pezzetti; aggiungetele al soffritto, unite l'uovo sbattuto, la panna, il trito di coriandolo e insaporite con sale e pepe.
Versate il composto nello stampo, coprite con il secondo disco di pasta e cuocete in forno a 200°C per 45 minuti; sfornate e fate intiepidire su una griglia d'acciaio.

Mezze penne in crosta ai tre formaggi

Ingredienti per 4 persone. 280g di mezze penne, 100g di ricotta, 100g di gorgonzola, 100g di scamorza, 50g di parmigiano grattugiato, 40g di burro, 1 mazzetto di rucola, 1 rotolo di pasta sfoglia, sale

Tagliate il gorgonzola a dadini e scaldatelo a bagnomaria in una ciotola, per scioglierlo completamente. Aggiungete la scamorza a pezzi e amalgamate bene.

Fondete il burro a debole calore, aggiungete la ricotta mescolando vigorosamente con un cucchiaio per ammorbidire il tutto. Incorporate quindi la ricotta insaporita ai due formaggi, lavorando il composto per renderlo morbido ed omogeneo.

Aggiungete la rucola mondata, finemente spezzettata e salate. Mettete a bollire abbondante acqua sslata, appena bolle, buttate la pasta e cuocetele per circa 7-8 minuti, deve risultare al dente A cottura ultimata prelevate due cucchiai di acqua di cottura da aggiungere alla crema dei formaggi per renderla più fluida.

Scolate la pasta e versatela nella ciotola dei formaggi, mescolando per mantecare bene la pasta nel condimento.

Disponete il rotolo di sfoglia in una teglia da forno, bucherellate la pasta e riempitela con le penne già condite.

Riscaldate il forno a 200°C e fate cuocere per circa 10 minuti.

Pasticcio di verze, patate e miglio

Ingredienti per 8 persone 4 fogli di pasta fillo, 150g di miglio, 3 patate, 800g di verza, 1 carota, 1 cipolla rossa, 1 costa di sedano, 1 cucchiaio di semi di fi nocchio, 40g di Parmigiano, 2 uova, 3 cucchiai di olio extravergine di oliva, sale e pepe

Lavate le patate, poi mettetele in una casseruola coperte di acqua fredda, mettiamo sul fuoco e dal momento in cui l'acqua bolle calcoliamo circa 25 minuti di cottura. Controlliamo che le patate siano cotte anche nel cuore, infilzandole con uno stuzzicadenti.
Cuocete il miglio in abbondante acqua bollente salata; poi scolatelo e sgranatelo con una forchetta.
Affettate e lavate la verza. Grattugiate il Parmigiano. Pelate la carota, sbucciate la cipolla, lavate la costa di sedano, poi riunite le verdure sul tagliere e tritatele al coltello.
Riscaldate l'olio extravergine in una casseruola, aggiungete le verdure tritate e lasciate soffriggere per qualche minuto. Poi aggiungete la verza tritata, i semi di finocchio, abbassate la fiamma, copriate con un coperchio e cuocete per 10 minuti.
Accendete il forno a 180°C. Scolate le patate, sbucciatele e sminuzzatele grossolanamente in una ciotola, aggiungete il miglio, la verza, le uova, il Parmigiano grattugiato, sale e pepe e mescolate bene con un cucchiaio di legno per amalgamare tutti i sapori.
Ungete leggermente uno stampo a cerniera da 24cm, poi foderatelo con i fogli di pasta fillo, sovrapponendoli leggermente e lasciando che sbordino dallo stampo.
Riempite con il ripieno e infornate per 20 minuti. Servite tiepido.

Quiche di fiori di zucca

Ingredienti per 6 persone 1 confezione di pasta fillo, 12 fiori di zucca, 150g di piselli già sgranati, 200g di ricotta fresca vaccina, 50g di Parmigiano, 20g di prezzemolo, 1 cipolla, 80ml di latte scremato, 40g di panna vegetale, timo fresco, 4 uova, 3 cucchiai di olio extravergine di oliva, burro, sale e pepe

Grattugiate il Parmigiano, mondate e tritate il prezzemolo. Mondate la cipolla, che sceglierete piuttosto piccola, poi affettatela e tritatela sottile.

Mettete sul fuoco una larga padella con l'olio e, non appena questo sarà caldo, ma non bollente, aggiungete la cipolla e stufatela per qualche minuto.

Unite i piselli sgranati, regolate di sale e pepe e fate saltare per 5 minuti, mescolando spesso con un cucchiaio di legno.

Accendete il forno a 180°C. Togliete dal fuoco i piselli saltati e frullate fino a ridurre in crema.

Trasferite in una ciotola la crema di piselli e unitela ricotta, metà Parmigiano grattugiato, metà del prezzemolo, 1 uovo intero, un pizzico di sale, una macinata di pepe e mescolate con una piccola frusta fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.

Pulite i fiori di zucca senza romperli, tagliate lo stelo ed eliminate i pistilli all'interno del fiore aiutandovi con una tasca da pasticcere, riempiteli con la purea di piselli fino a metà. Chiudete a caramella le punte dei fiori e trasferiteli in frigo.

Ungete uno stampo rettangolare con il burro, foderatelo con i fogli di pasta fillo leggermente sovrapposti. In una ciotola mescolate le rimanenti uova, la panna, il latte, il Parmigiano e qualche fogliolina di timo fresco.

Appoggiate i fiori sul fondo della teglia, versate la crema senza coprirli e infornate per 30 minuti nel forno già caldo. Togliete dal forno e lasciate intiepidire prima di sformare e portare in tavola.

Piccole quiches

Ingredienti per 6 persone una dose di pasta sfoglia, 200g di zucca, 100g di taleggio, 150g di salsiccia, 2 uova, 200 ml di panna, 30g di parmigiano reggiano, sale, olio extravergine di oliva

Preparate la zucca, lavatela ed eliminate la buccia e i semi. Tagliatela a cubetti di circa 3 millimetri di lato.
In un padellino antiaderente mettete un filo di olio di oliva e versatevi la zucca, cuocetela con un pizzico di sale per circa 10 minuti a fiamma media.
Stendete la pasta in una sfoglia dello spessore di 3 millimetri e con un coppapasta ricavate dei dischi che metterete in uno stampo multiplo da quiches (in mancanza di questo in piccoli pirottini di carta). Sul fondo di ogni quiche versate qualche dadino di zucca.
Cuocetele in forno caldo a 180°C per circa 15 minuti, fino a quando saranno gonfie e ben dorate.
Servite tiepide.

Pizzette

Ingredienti per 6 persone una dose di pasta sfoglia, una scatola di pelati, 1 mozzarella, 30g di parmigiano reggiano, 100 ml di latte, sale e pepe, origano, qualche foglia di basilico, olio extravergine di oliva

Stendete la pasta sfoglia in uno spessore di 3 millimetri circa e con un coppapasta ricavate dei dischi di numero pari.
Spennellate metà di questi con il latte e negli altri praticate un foro centrale.
Accoppiateli quindi a due a due.
Mettete al centro di ogni disco di pasta un cucchiaino di salsa, tagliate la mozzarella a dadini e posizionatene alcuni al centro di ogni pizzetta, spolverizzate con parmigiano, sale e origano.
Cuocete in forno a 200°C per circa 12 minuti. Servite calde.

Quiche di pomodori

Ingredienti per 4 persone. 400g di pasta frolla salata, 100g di formaggio di capra morbido, 20g di dragoncello, 250 ml di latte, 8 pomodori ciliegia, 2 uova, 12 olive nere, farina "00" q.b, pepe in grani, sale.

Lavate i pomodori in acqua corrente, asciugateli delicatamente con un canovaccio e tagliateli a metà; snocciolate le olive e tagliatele a pezzetti e, con una forbice, tagliate il dragoncello.

In una ciotola capiente, con una frusta, sbattete il latte, le uova, il pepe e il sale.

Tagliate a pezzetti ¾ del formaggio di capra e affettate sottilmente il rimanente. Aggiungete il formaggio di capra a pezzetti, le olive, i pomodori, il dragoncello e una macinata di pepe.

Su una spianatoia infarinata stendete la frolla salata con un mattarello, mettetela in una teglia del diametro di 22 cm rivestita di carta da forno, togliete la pasta in eccesso dai bordi, bucherellate la superficie e pizzicate il bordo con le dita.

Riempite la torta con il composto preparato in precedenza, cospargete uniformemente con le fette di formaggio e cuocete in forno a 180°C per 40 min. Servite calda o tiepida, a piacere.

Variante: potete usare la scamorza affumicata al posto del formaggio di capra.

Quiche gorgonzola e pere

Ingredienti per 6 persone 1 confezione di pasta sfoglia, 250g di gorgonzola, 1 pera Kaiser, 50g di gherigli di noce, pecorino romano, 1 limone, pepe, miele

Lavate la pera, eliminate il picciolo e tagliatela a metà nel senso della lunghezza. Privatela del torsolo e tagliatela a fettine di 3-4 mm di spessore, sempre nel senso della lunghezza.

Mano a mano ponete le fettine in una ciotola con acqua acidulata al limone, per non lasciarle ossidare. Riducete i gherigli in granella.

Srotolate il disco di sfoglia e ponetelo nella teglia foderata di carta da forno. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e spolverizzate con 2 cucchiai di pecorino grattugiato e con la granella di noci.

Aggiungete le fettine di pera sgocciolate e asciugate e coprite con il gorgonzola a fiocchetti. Guarnite con la granella di noci tenuta da parte e spolverizzate con 1 cucchiaio di pecorino e il pepe.

Ponete la teglia in forno già caldo a 180°C per 20 minuti circa. Quindi sfornate e lasciate riposare 5 minuti. Potete, a piacere, irrorare con del miele prima di servire.

Torta montanara

Ingredienti per 4 persone 250g di pasta brisèe, 900g di patate farinose, 125g di montasio stagionato, 125g di parmigiano grattugiato, 300 ml di panna liquida, 50g di burro, 1 uovo, noce moscata q.b., pepe in grani, sale.

Su una spianatoia leggermente infarinata stendete la pasta con un mattarello. Adagiatela in una teglia da crostata con un diametro di 22 cm ricoperta con carta da forno, con una forchetta forate la pasta e dopo averla fatta riposare in frigorifero per 30 minuti.
Cuocete in forno a 180°C per 10 minuti. Sfornate e abbassate a 160°C il forno.
Pelate, lavate e affettate le patate con un coltello ben affilato, sistematele sulla base della torta, condite con burro a pezzetti, 2/3 del parmigiano, noce moscata, sale e pepe.
Sbattete l'uovo con la panna e versate la crema ottenuta sulle patate, aggiungete il formaggio affettato e cospargete con il parmigiano rimasto.
Cuocete in forno a 160°C per 1 ora. Potrebbe servire più tempo, a seconda della qualità delle patate usate, la torta sarà pronta quando si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.
Variante: potete aggiungere della fontina a pezzetti per un piatto più saporito.

Strudel carciofi e praga

Ingredienti per 4 persone. Per la pasta lievitata 200g di farina 00, 50g di farina manitoba, acqua q. b., 2 cucchiaini di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 7g di lievito di birra, 2 cucchiai di olio **Per la farcia** 3 carciofi, 100g di prosciutto di praga, 150g di crescenza, 3 rametti di timo, olio extravergine di oliva, sale e pepe, semi di papavero, mezzo limone

Pulite i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure mantenendo solo quelle morbide e tagliate le punte. Tagliate i gambi e spelateli con un pelapatate: riduceteli a rondelle.
Dividete in due i carciofi, se avessero barba interna rimuovetela e riduceteli a fettine sottili.
Teneteli in acqua acidulata con succo di limone fino al momento della cottura. In un padellino antiaderente fate scaldare un filo di olio e cuocetevi i carciofi, eventualmente aggiungendo un poco di acqua calda per ammorbidirli.
A fine cottura spolverizzate con timo fresco, salate e pepate. Preparate la pasta: in una terrina mescolate le farine con il lievito, lo zucchero, il sale, l'olio e acqua quanto basta ad ottenere una pasta morbida.
Fate lievitare la pasta per due ore, dopodiché stendetela in una sfoglia rettangolare dello spessore di circa 3 millimetri. Sulla base del vostro strudel posizionate prima di tutto le fette di Praga.
Aggiungete poi i carciofi cotti e il formaggio a pezzetti. Arrotolate lo strudel su se stesso dal lato della lunghezza e chiudete con cura le estremità. Irrorate con olio. Spolverizzate con semi di papavero e sale e cuocete in forno caldo a 180°C per circa 25 minuti. Servite tiepido.

Quiche parigina

Ingredienti per 4 persone 500g di pasta brisè, 50g di farina, 80g di burro, 150g di prosciutto affumicato, 120g di emmental, ½ litro di latte, 2 cucchiaini di senape, 1 rametto di timo, sale e pepe

Fate fondere 60g di burro in un pentolino, unite la farina e fatela insaporire per 1 minuto.
Aggiungete il latte e cuocete 10 minuti, mescolando con la frusta. Condite con la senape, il timo spezzettato, sale e pepe, il formaggio grattugiato e il prosciutto a dadini e mescolate con cura.
Stendete ⅔ della pasta e foderatevi una tortiera a bordi bassi unta con il burro rimasto.
Riempite quindi con la besciamella. Infine coprite la quiche con la pasta rimanente e sigillate bene i bordi. Fate cuocere per 40 minuti in forno a 180°C e servite calda.

Rustico di pasta fillo con crescenza e zucchine

Ingredienti per 4 persone 100g di pasta fillo (4 fogli da 30 x 40 cm), 300g di zucchine, 200g di crescenza, 4 pomodori secchi, olio extravergine di oliva, sale e pepe

Mondate e tagliate a julienne le zucchine, quindi fatele cuocere per circa 5 minuti in una padella con 1 cucchiaio d'olio d'oliva e un pizzico di sale.

Spegnete il fuoco e aggiungete alle zucchine anche i pomodori secchi tagliati a striscioline, la crescenza, e un po' di pepe e mescolate con cura tutti gli ingredienti. Fateli raffreddare leggermente.

Srotolate la pasta fillo e metteteci al centro il composto preparato. Chiudete quindi bene prima i bordi superiori e poi quelli laterali, schiacciandoli con le dita inumidite leggermente.

Trasferite il rustico su una teglia coperta con carta da forno, spennellatelo con un poco d'olio e cuocete in forno preriscaldato, ventilato, a 180°C per circa 25 minuti o fino a che risulterà dorato. Togliete dal forno, lasciate raffreddare, e servitelo tagliato a fette.

Strudel di pasta di pane con radicchio e cavolini

Ingredienti per 8 persone 200g di farina di grano tenero, 1 cubetto di lievito di birra, 250g di cavolini di Bruxelles, 2 cespi di radicchio di Chioggia, 1 porro, 20g di pangrattato, 20g di olio extravergine di oliva, 30g di noci, sale e pepe

Preparate la pasta di pane: sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida, poi sul piano di lavoro mettete la farina a fontana, mescolata a un pizzico abbondante di sale; al centro versate il lievito disciolto mescolando. Quando la farina ha assorbito l'acqua, iniziate a impastare energicamente, aggiungendo eventualmente farina o acqua se l'impasto risultasse rispettivamente troppo molle o troppo duro. Formate una palla e lascatela lievitare in un contenitore coperto da uno strofinaccio. Preparate il ripieno: scottate i cavolini per pochi minuti in acqua bollente, scolateli e divideteli in quarti. Tagliate a strisce il radicchio, tagliate la parte verde e le radici al porro, quindi affettatelo sottile. In una padella saltate i cavolini e il porro con un goccio di olio per qualche minuto, regolate di sale e pepe e in ultimo aggiungete il radicchio. Tutte le verdure dovranno rimanere piuttosto croccanti. Accendete il forno a 200°C. Tritate le noci con il pangrattato. Riprendete la pasta di pane, infarinate il piano di lavoro e con un matterello ricavate una sfoglia molto sottile, che trasferirete su un canovaccio pulito. Stendete il ripieno di verdura cospargetelo con il trito di noci. Aiutandovi con lo strofinaccio, arrotolate e sigillate alle estremità la pasta di pane. Spennellate con poco olio e infornate per circa 40 minuti.

Tartellette con olive e feta

Ingredienti per 4 persone 175g di pasta brisèe, 1 uovo, 1 tuorlo, 300 ml di yogurt greco o panna, 120g di feta, 6 olive nere tagliate a metà, ciuffi di rosmarino, sale e pepe

Preriscaldate il forno a 190°C. Intanto imburrate degli stampini da muffin.
Sul piano di lavoro infarinato stendete la pasta brisèe e ricavatene 12 dischetti da circa 3 mm di spessore.
Foderate gli stampini con questi dischetti, e coprite ogni stampino con un foglietto quadrato di stagnola, schiacciando bene sulla pasta.
Cuocete per circa 10 minuti nel forno già caldo. Intanto, in una terrina, sbattete l'uovo e il tuorlo, lo yogurt (o la panna), un pizzico di sale e pepe, e metà feta sbriciolata. Toglietele le tartellette dal fonro e alzate quindi la temperatura a 200°C.
Sbriciolate la feta restante sulla base delle cartellette, quindi versate in ognuna una parte del composto di yogurt. Completate ponendo su ogni tartelletta metà oliva e un ciuffetto di rosmarino.
Rimettete nel forno e cuocete quindi per 10-15 minuti, finchè il composto si sarà rassodato. Servite calde o tiepide.

Tortini alle verdure

Ingredienti per 4 persone 250g di farina 00, 70g di acqua, 60g di olio extravergine di oliva, ½ cucchiaino di sale, 1 pizzico di bicarbonato, 2 carote, 2 zucchine, 2 patate piccole, 1 uovo, ½ bicchiere di latte 60g di formaggio Asiago, sale e pepe.

Cuocete le patate, le zucchine e le carote in acqua bollente salata, 10 minuti le verdure, 15-20 minuti le patate. Scolate, lasciate raffreddare e tagliate a piccoli cubetti.
Mescolate la farina con l'acqua, l'olio, il sale ed il bicarbonato ed impastate bene il tutto.
Stendete la pasta con un mattarello e rivestite degli stampini da muffin.
In una ciotola sbattete l'uovo con il latte, sale e pepe e il formaggio grattugiato.
Riempite ogni tortino con le verdure a cubetti e versateci sopra il composto di latte e uova.
Cuocete in forno già caldo a 180°C per 20 minuti. Passate quindi sotto al grill per ottenere l'effetto "crosticina".

Torta al formaggio

Ingredienti per 6 persone 1 rotolo di sfoglia pronta **Per il ripieno** 1,5 etti di fontina valdostana affettata sottile, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, 2 uova, 1 dl di vino bianco secco, noce moscata, sale e pepe

In una terrina, mescolate le uova con il parmigiano. Aggiungete quindi il vino, sale e pepe, e la noce moscata.

Srotolate e stendete la pasta sfoglia con il matterello in una sfoglia sottile dello spessore di pochi millimetri.

Adagiatela in una teglia rotonda leggermente imburrata e infarinata, foderando completamente il fondo e i bordi e ritagliando la pasta eccedente. La pasta avanzata tenetela da parte per completare prima di infornare.

Pungete la pasta con i rebbi di una forchetta e ricoprite il fondo con la fontina a fette sottili, quindi distribuiteci sopra il miscuglio di uova e vino spalmandolo bene fino ai bordi.

Con la pasta sfoglia rimasta che avete tenuto da parte precedentemente create delle strisce e andate a disporle sulla superficie della torta, formando una griglia, come per una crostata.

Riscaldate il forno a 180°C e cuocete per circa tre quarti d'ora, finchè la superficie risulterà dorata. Sfornate la sfoglia e lasciatela raffreddare per circa 10 minuti, quindi servitela.

Torta campagnola al prosciutto

Ingredienti per 4 persone 1 rotolo di pasta brisèe, 200g di prosciutto cotto affumicato in 1 fetta, 180g di formaggio primosale, 3 uova, 1 ciuffo di erba cipollina, noce moscata q.b., pepe in grani, sale.

Per prima cosa, su un tagliere di legno con un coltello da cucina riducete a dadini la fetta di prosciutto affumicato e sminuzzate bene il primosale.

In una ciotola, con una frusta, (o con un mixer) sbattete le uova con un pizzico di sale e pepe, fino ad ottenere una crema morbida e spumosa.

Aggiungete quindi i dadini di prosciutto, quelli di formaggio e l'erba cipollina tagliuzzata a pezzettini con la forbice.

Srotolate la pasta brisèe, tiratela sottile con un mattarello e formate un disco rotondo.. Adagiatela in una teglia di 24 cm di diametro, rivestita di carta da forno leggermente unta o bagnata.

Versate la farcitura preparata in precedenza, cospargete di noce moscata e ripiegate la pasta in eccesso per formare il bordo della torta.

Riscaldate il forno a 180°C e cuocete la sfoglia per circa 30 minuti. La torta sarà pronta quando la sua superficie comincerà a prendere colore. Toglietela dal forno, aspettate 2 minuti, quindi sformatela. Potete decidere di servirela calda o tiepida, come preferite.

Torta di carciofi, robiola e cotto

Ingredienti per 4 persone. Per la pasta 1 kg di farina "00", 4 cucchiai d'olio extravergine di oliva, sale, **Per il ripieno** 100g di burro, 250g di fiocchi di latte, 8 carciofi, 1 limone, ½ cipolla, 3 uova, 6 cucchiai di parmigiano grattugiato, 6 cucchiai d'olio extravergine di oliva, maggiorana q.b., prezzemolo, pepe in grani, sale.

Impastate la farina con l'olio e il sale, aggiungete acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo. Fate riposare 15 minuti coperto da un canovaccio. Mettete carciofi surgelati in acqua e limone per 10 minuti.

Preparate un soffritto con 3 cucchiai d'olio, 20 g di burro, maggiorana, prezzemolo e cipolla tritati.
Aggiungete i carciofi scolati, asciugati e tagliati a spicchi e rosolate per 10 minuti; togliete dal fuoco e aggiungete metà del parmigiano, sale e pepe. In una ciotola versate il parmigiano rimasto, le uova, i fiocchi di latte, il prosciutto sminuzzato e mescolate fino ad ottenere un composto denso.
Stendete la pasta in un disco fino allo spessore di 3 mm. e adagiatela su una teglia rivestita di carta da forno; aggiungete il ripieno di cotto e formaggio, disponete uniformemente i carciofi e cuocete in forno a 160°C per 1 ora.
Variante: potete usare la ricotta o la robiola e 1 confezione di pasta fillo pronta.

Torta di riso e carciofi

Ingredienti per 4 persone 250g di farina "00", 100g di riso Roma, 300g di ricotta, 30g di pecorino romano grattugiato, 6 carciofi, 3 cipollotti, 7 cucchiai d'olio extravergine di oliva, 2 uova, pepe in grani, sale.

Pulite i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure, tagliate le punte, affettate finemente e metteteli a bagno in acqua acidulata. Mondate i cipollotti e tagliateli a rondelle.
Su una spianatoia fate una fontana con la farina setacciata e impastatela con tre cucchiai d'olio, 100 ml d'acqua tiepida e una presa di sale.
Lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido, formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fatela riposare per 30 minuti.
Versate il riso in abbondante acqua bollente salata, scolatelo al dente e passatelo sotto un getto d'acqua fredda per interrompere la cottura; stendetelo su un telo bianco e lasciate asciugare. In una padella antiaderente con quattro cucchiai d'olio cuocete a fuoco medio per 45 minuti i carciofi e i cipollotti, poi amalgamateli alla ricotta, alle uova leggermente sbattute e al riso, infine regolate di sale e pepe.
Dividete la pasta preparata a metà e stendetela con un mattarello fino ad ottenere due sfoglie sottili, con una delle due rivestite uno stampo ricoperto con carta da forno.
Riempite con la preparazione ai carciofi e coprite con la seconda sfoglia, eliminate la pasta in eccesso, sigillate bene i bordi, bucherellate la superficie con una forchetta e cuocete a 180°C per 40 minuti circa. Togliete dal forno e servite calda o tiepida.

Torta rustica farcita

Ingredienti per 4 persone 250g di pasta sfoglia surgelata in 2 fogli, 200g di prosciutto crudo, 300g di ciliegine di mozzarella, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di basilico, olio extravergine di oliva q.b., pepe in grani, sale.

Sgocciolate le mozzarelle dal loro liquido di conservazione, sminuzzate il basilico, eliminate il grasso dal prosciutto e tritatelo grossolanamente.
Foderate con un disco di sfoglia una teglia rotonda del diametro di 24 cm ricoperta con carta da forno. Ungete leggermente con olio la superficie della pasta, aromatizzate strofinando lo spicchio d'aglio sbucciato e cospargendo di basilico.

Distribuite le ciliegine di mozzarella, il prosciutto e regolate con una macinata di pepe., Coprite la torta con l'altro disco di pasta e richiudetene i bordi.
Cuocete in forno a 220°C per 25 min. A cottura ultimata togliete dal forno, fate riposare qualche minuto, coprite la teglia con un piatto rovesciato, capovolgete lo stampo e servite.
Variante: potete sostituire il prosciutto crudo con lo speck e l'origano con il basilico fresco.

Torta di catalogna e riso

Ingredienti per 4 persone 300g di pasta brisèe, 50g di riso arborio, 100g di mandorle in polvere, 100g di mandorle a lamelle, 100 ml di latte, 20 g di burro, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, 1 uovo, 2 mazzetti di catalogna, 1 spicchio d'aglio, sale.

Lessate al dente il riso in una casseruola con latte e poca acqua salata.

Mondate la catalogna, lavatela e cuocetela per 5 minuti in acqua salata. Scolate bene e insaporite per 5 minuti in una padella con un pezzetto di burro, lo spicchio d'aglio sbucciato e sale; togliete l'aglio e lasciate raffreddare.

Frullate con un mixer il latte, il parmigiano e l'uovo; aggiungete le mandorle in polvere. Su una spianatoia stendete la pasta fino allo spessore di 3 mm., adagiatela in una teglia rivestita di carta da forno, bucherellate il fondo con una forchetta.

Mettete al centro della pasta la verdura raffreddata, formate uno strato uniforme e livellate con una posata.

Coprite la farcitura con la crema di latte e mandorle, richiudete la pasta verso l'interno e ricoprite con le mandorle a lamelle. Cuocete in forno a 180°C per 40 minuti, sfornate e servite a piacere calda o tiepida.

Variante: potete usare qualsiasi tipo di frutta secca a piacere: noci, nocciole, o anacardi.

Tortini delicati di zucchine e gamberetti

Ingredienti per 6 persone. 350g di pasta brisèe, 200g di gamberetti al naturale, 2 zucchine, qualche gambero intero sgusciato, 1 scalogno, 2 dl di panna fresca, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 3 uova, olio extravergine di oliva, sale e pepe

Sgocciolate bene i gamberetti. Tritate lo scalogno, rosolatelo in 3 cucchiaio d'olio d'oliva e unite le zucchine affettate sottili.
Cuocete per circa 3 minuti, regolate di sale e pepe e aggiungete il prezzemolo tritato.
Stendete la sfoglia e foderate con essa degli stampini per crostatine, rivestiti con carta da forno.
Punzecchiate il fondo degli stampini con i rebbi di una forchetta, rifilate i bordi e metteteli in forno caldo a 180°C per circa 5 minuti.
Estraete dal forno i gusci di pasta e versatevi le zucchine e i gamberetti, quindi irrorateli tutti con la panna fresca. Infine, aggiungete anche le uova, sbattute con un pizzico di sale e pepe.
Completate decorando la superficie con delle zucchine tagliate a nastro e con due metà di gambero.
Mettete nuovamente i tortini nel forno caldo alla medesima temperatura per 15 minuti circa. Servite tiepidi o freddi.

Strudel speck, scamorza e fichi

Ingredienti per 4 persone 1 rotolo di pasta sfoglia pronta, 80g di speck, 100g di scamorza dolce a fette 4 fichi, latte q.b.

Stendete il rotolo di pasta sfoglia pronta su una placca rivestita con uno strato di carta da forno e punzecchiatela con i rebbi di una forchetta.
Adagiate uno strato di speck sulla sfoglia lasciando 5 centimetri di bordo libero.
Fate un secondo strato con le fette di scamorza e concludete con i fichi lavati, asciugati e tagliati a fettine di dimensione omogenea.
Ripiegate la pasta sfoglia su se stessa formando un rotolo, quindi sigillatella bene in modo da impedire la fuoriuscita della farcia durante la cottura nel forno.
Infine, spennellate la superficie dello strudel con un poco di latte e cuocetelo in forno caldo a 180°C per circa 30-35 minuti o fino a quando non avrà assunto un colorito dorato. Servite tiepido.

Tortino di bietole al forno

Ingredienti per 4 persone 5 uova, 125g di bietole, 125g di spinaci, 1 porro, 40g di gruyere, 10g di menta fresca, 10g di santoreggia, 30g di pinoli, aglio, 20g di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Mondate il porro, eliminate il primo giro di foglie, tagliate le radicine e la parte più verde del gambo, affettatelo a rondelle, poi tritatelo finemente al coltello.

Lavate le bietole e gli spinaci, poi asciugateli e tagliateli a listerelle sottili. Pulite con un panno umido le erbe aromatiche e tritate finemente anche queste.

Riscaldate in una padella antiaderente l'olio extravergine d'oliva e, non appena l'olio sarà caldo, aggiungete il porro con l'aglio, la menta e la santoreggia; mescolate e lasciate stufare a fiamma bassa per qualche minuto, poi unite spinaci e bietole e fate insaporire per qualche istante.

Aggiungete i pinoli, regolate di sale e pepe e portate a cottura in 15 minuti. Accendete nel frattempo il forno a 180°C. Togliete dal fuoco la pentola con le erbette e gli spinaci e lasciate intiepidire; grattugiate fine il Gruyere.

In una ciotola sgusciate le uova e con una frusta sbattetele per amalgamare tuorli e albumi, poi incorporate le verdure, il formaggio grattugiato, un pizzico di sale ancora e del pepe macinato.

Infine, versate il composto in una tortiera leggermente unta d'olio e cuocete in forno già caldo nel ripiano più basso per circa 25 minuti. A cottura ultimata il tortino dovrà risultare gonfio e dorato. Servite tiepido.

Nel prossimo numero

Pane e pizza fatti in casa

Tante ricette classiche e non solo per preparare gustosi panini e sfiziosità salate da mangiare in qualsiasi momento della giornata

Il numero di **settembre/ottobre** sarà in edicola il **15 settembre**

Ravioli dolci di ceci

Scrigni ai lamponi

Tartellette alle pere

Pasticcio di verza con patate

Pizzette

Quiche pere e zola

Rustico crescenza e zucchine

Salatini a brioches

Tortini zucchine e gamberetti

Quiche ai fiori di zucca

Strudel banane e cioccolato

Strudel pere e cioccolato

CUCINA TRADIZIONALE - N. 57 - BIMESTRALE- € 3,90
P.I. 14-07-2017 AGOSTO/SETTEMBRE

Prezzo estero: LU € 6,90 - PT (Cont.) € 6,90 - BE € 7,00 - ES € 7,00 - FR-MC € 8,50 - AT € 8,90 - DE € 8,90 - CH Fr. 9,50 - CH Ticino fr. 8,90